



## ► SOMMAIRE

### Nos Salles p. 02

Salle Rubis p. 03 & 04

Salle Émeraude p. 05 & 06

### Nos Formules Séminaire p. 07

Formule Résidentielle

Formule Semi-Résidentielle

Journée de Travail

### Nos Pauses Détente p. 08

La Classique

La Pâtissière

La Gourmande

La Régionale

Les Embruns

### Nos Menus Gourmands p. 09

### Nos Cocktails p. 10 & 11

### Plan d'Accès p. 12

Au bord du lac, un lieu original aux allures de paquebot, pour l'organisation de tous vos événements, lancements de produits, conventions, séminaires, banquets, cocktails, et autres occasions.

Dans un cadre agréable et lumineux avec vue imprenable sur le lac. Le Domaine du Lac vous propose une restauration de qualité, formule séminaire, buffets, banquets et cocktails.

#### Ils nous font confiance :

CHU Dijon - Citroën - Crédit Agricole

Crédit Mutuel - EDF - ENGIE - IBP - L'oréal

Mutualité Française - Merck - Nissan - Pôle Emploi

La Poste - Roche - Skoda - SNCF - URGO - Wella



**BOURGOGNE  
FRANCHE-COMTÉ**  
SÉMINAIRES & EVENTS

**Votre Contact - Philippe SAUTOT**

# Notre différence

Conjuguer Travail et Plaisir



## ► NOS SALLES

Au bord du Lac Kir, le Domaine du Lac est un lieu original aux allures de paquebot, pour l'organisation de tous vos événements, lançements de produits, conventions, séminaires, banquets, cocktails, et toutes autres occasions.

- 2 salles à la lumière du jour (A et B)
- Écran mobile et mural, vidéoprojecteur, paper-board.
- Jusqu'à 400 personnes (en disposition "école").






Disposition  
"Théâtre"



Disposition  
"École"



Disposition  
"U"

Salles	Surfaces m <sup>2</sup>				Tarifs* 1/2 Journée	Tarifs* Journée
A Rubis	340	400 pers.	100 pers.	50 pers.	1400,00 € HT	2591,97 € HT
B Émeraude	320	140 pers.	70 pers.	50 pers.	1000,00 € HT	2000,00 € HT

\* Les tarifs sont calculés sur la base de 30 personnes.



Salle Rubis



Salle Émeraude

# Notre différence

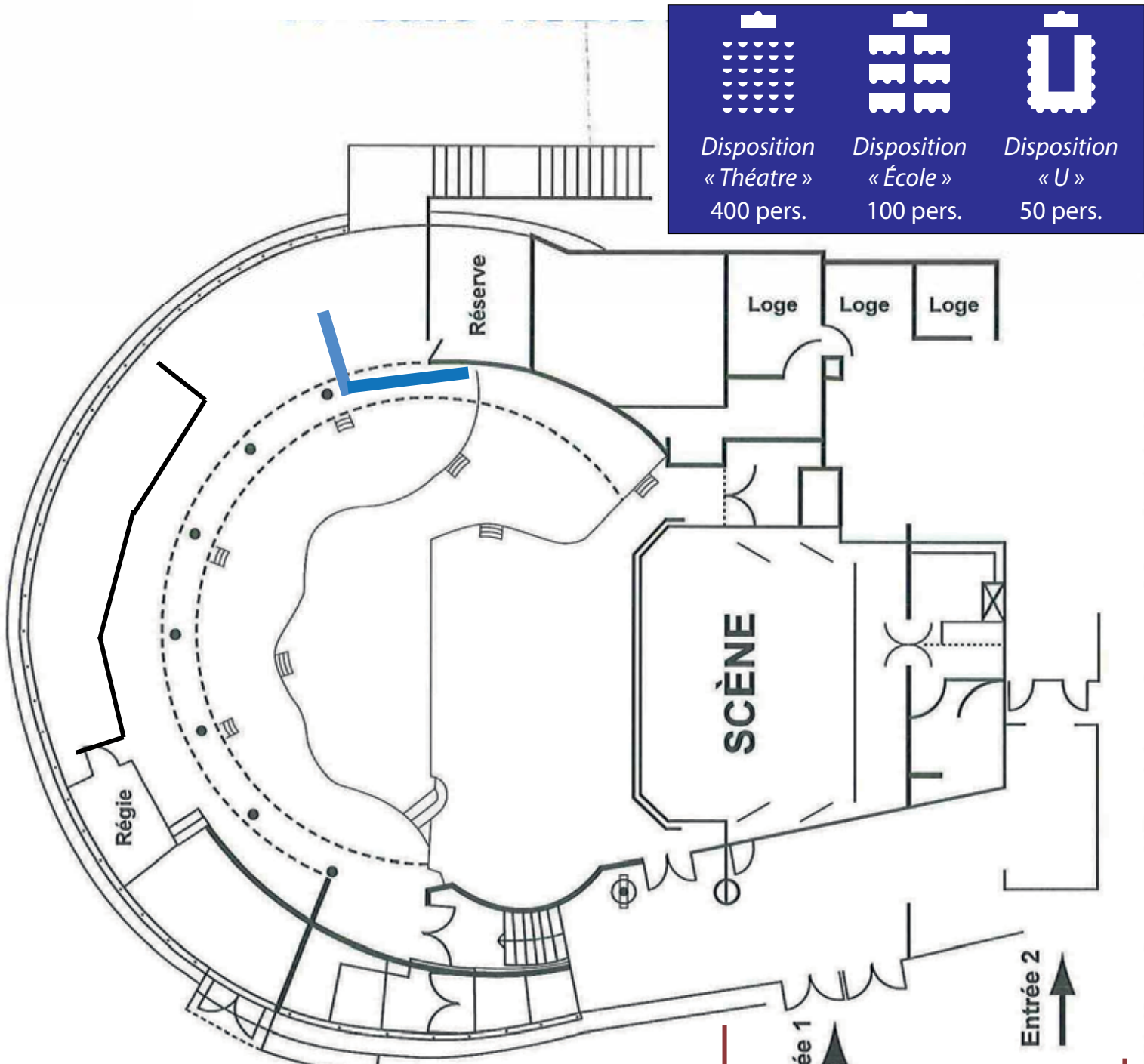
Conjuguer Travail et Plaisir



## ► A - Salle RUBIS / Images



# ► A - Salle RUBIS / Plan



Entrée 1 ↑

Entrée 2 ↑

Chapiteaux  
100 M2  
Moquetté

# Notre différence

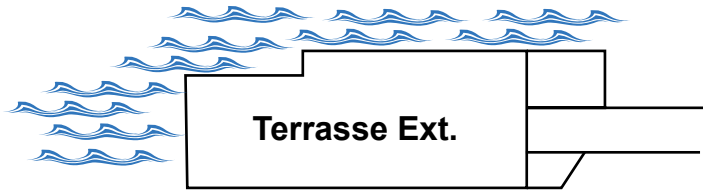
Conjuguer Travail et Plaisir






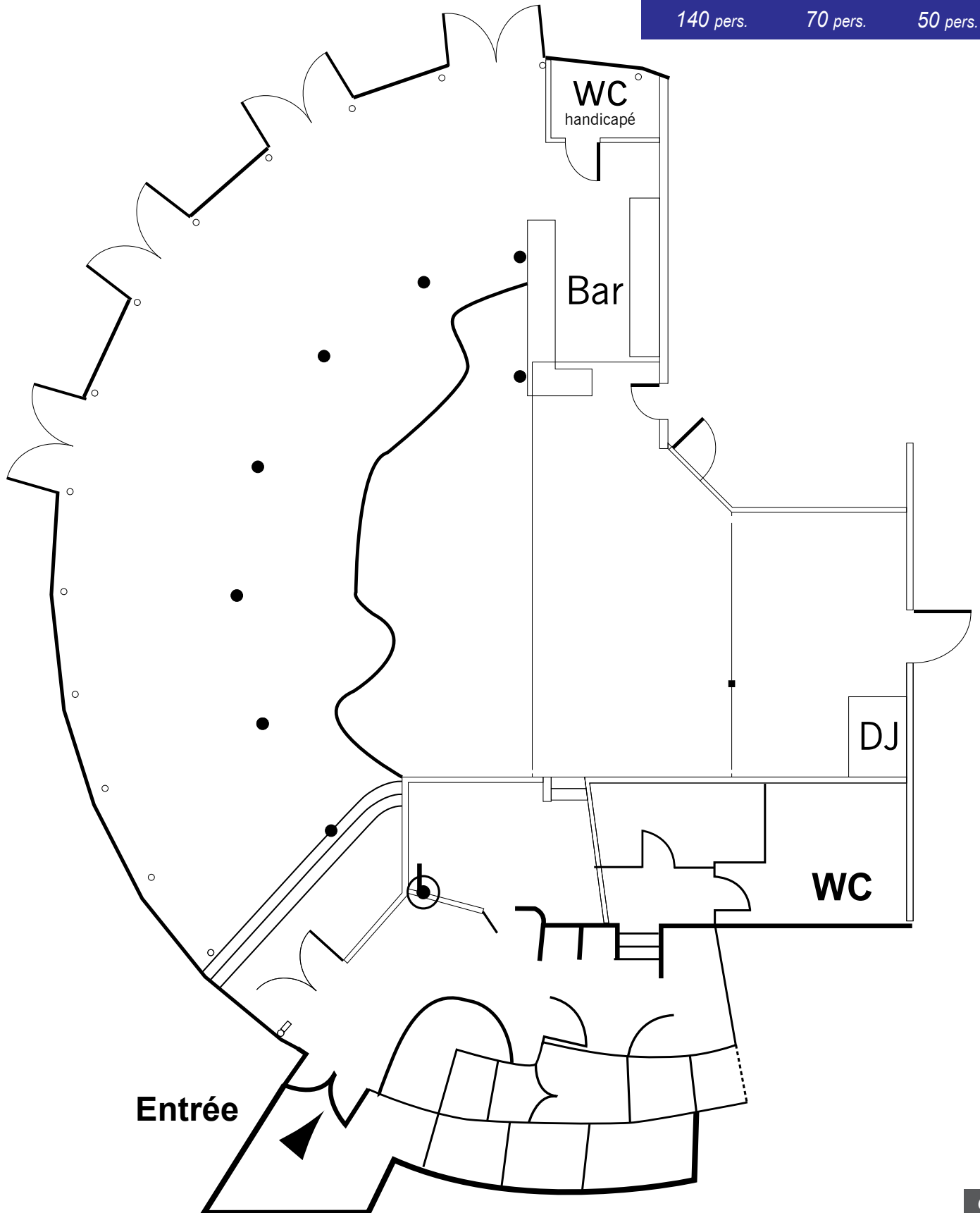
## ► B - Salle ÉMERAUDE / Images



# ► B - Salle ÉMERAUDE / Plan le *Domaine du Lac*



		
Disposition "Théâtre"	Disposition "École"	Disposition "U"
140 pers.	70 pers.	50 pers.



# NOS FORMULES SÉMINAIRE

## FORMULE RÉSIDENTIELLE

(En Fonction Des Disponibilités De Nos Partenaires Hôteliers)

- Salle de Séminaire équipée (1)
  - Café d'Accueil
- Pause Matinée "la Classique"
  - Déjeuner Menu "or" \*
- Pause Après-Midi "la Pâtissière"
  - Dîner Menu "Affaire"\*
- Hébergement en chambre Single
  - Petit Déjeuner en Buffet

**194,00 €**  
/ pers. (single)

**173,00 €**  
/ pers.(twin ou double)

**168,00 €**  
/ pers. (single)

**147,00 €**  
/ pers.(twin ou double)

## FORMULE SEMI - RÉSIDENTIELLE

(En Fonction Des Disponibilités De Nos Partenaires Hôteliers)

- Salle de Séminaire équipée <sup>(1)</sup>
  - Café d'Accueil
- Pause Matinée "la Classique"
  - Déjeuner Menu "Affaire" \*
- Pause Après-Midi "la Pâtissière"
- Hébergement en chambre Single
  - Petit Déjeuner en Buffet

## JOURNÉE DE TRAVAIL

- Salle de Séminaire équipée (1)
  - Café d'Accueil
- Pause Matinée "la Classique"
  - Déjeuner Menu "Affaire" \*
- Pause Après-Midi "la Pâtissière"

**57,50 €**  
/pers





**Pendant un Séminaire ou une Réunion, faites un break et laissez-vous tenter par quelques fruits frais ou l'originalité d'une pause aux saveurs océanes.**

## **LA CLASSIQUE // 4,50 € / pers**

- Thé (Vert à la Menthe, Citron, Ceylan)
- Eau Minérale (Évian, Vittel, etc.)
- Café
- Jus de Fruits
- Assortiment de Mini Viennoiseries (Croissants, Pain Chocolat, Pain Raisins)

**Pause Compris  
dans nos Formules Séminaire**

## **LA PATISSIÈRE // 5,00 € / pers**

- Thé (Vert à la Menthe, Citron, Ceylan)
- Eau Minérale (Évian, Vittel, etc.)
- Café
- Jus de Fruits
- Mini Pâtisseries (2 pièces / pers.)

## **LA GOURMANDE // 6,00 € / pers**

- Assortiment de Confiseries
- Barre Chocolatée
- Mélange de Fruits Secs
- Cacahuètes (avec coques)
- Corbeille de Fruits Frais
- Marbré Chocolat ou Cake
- Jus de Fruits Variés
- Eau Minérale (Évian, Vittel, etc.)
- Eau Gazeuse (Badoit, etc.)

# FAITES UNE PAUSE ... Sucrée



## **LA RÉGIONALE // 7,00 € / pers**

- Vin Blanc Aligoté de Bourgogne
- Jambon Persillé (Spécialité Dijonnaise)
- Saucisse de Morteau (Spécialité du Haut Doubs)
- Comté (Spécialité Fromagère du Jura)

## **LES ÉMBRUNS // 7,50 € / pers**

- Muscadet Vin Blanc de Loire-Atlantique
- Trio d'Huîtres
- Pain de Seigle
- Beurre
- Citron
- Vinaigre à l'Échalote

# Salé



**Nos prix s'entendent Toutes Taxes Comprises.**  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.



# NOS MENUS GOURMANDS

## MENU AFFAIRE // 24,00 € / pers\*

Tarte Fine du Soleil au Chorizo & son Oeuf Poché  
**ou**  
 Rillettes de Saumon Frais & Fumé aux Herbes Coulis de Tomates  
**ou**  
 Chèvre Chaud au Miel sur son Croûton & Salade  
**ou**  
 Salade Végétarienne (tomate-poivron-salade-germe de betterave rouge-oignons-comté pommes fruits-olives Vinaigrette au miel et gingembre)  
 •  
 Pot-au-Feu de Poisson au Safran  
 Timbale de Riz  
**ou**  
 Charbonnée de Cochon - Réduction de Vin Rouge  
 Écrasée de Pommes de Terre - Légumes de Saison  
**ou**  
 Confit de Cuisse de Canard au Piment d'Espelette  
 Gratin Dauphinois  
**ou**  
 Pièce de Bœuf Rôti au Poivre Vert  
 Écrasée de Pommes de Terre - Légumes de Saison  
 •  
**(Supplément Fromage 3€)**  
 Faisselle de Fromage Blanc au Coulis  
**ou**  
 Duo du Fromager  
 •  
 Tarte aux Pommes à l'Alsacienne  
**ou**  
 Crème Brûlée à la Vanille  
**ou**  
 Brioche Façon Pain Perdu - Compotée de Fruits Rouges  
**ou**  
 Salade de Fruits Rouges Boissons  
 Boissons :  
 Eau de Source (plate et gazeuse)  
 Café  
**Menu à 26,00 € / pers**  
**avec 1 Bouteille de Chardonnay/5 pers et**  
**1 Bouteille de Bourgogne Rouge/5 pers**

*Menu Compris dans nos Formules Séminaire  
 (hors fromage)*

### Vins Blancs

**Mâcon Chardonnay : 16,00 €** la bouteille

**Saint Veran : 23,00 €** la bouteille

**Chablis 1er cru : 32,00 €** la bouteille

### Vins Rouges

**Bourgogne Clos St Christophe : 19,00 €** la bouteille

**Auxey Duresses Côtes de Beaune : 25,00 €** la bouteille

**Auxey Duresses 1er Cru : 32,00 €** la bouteille

## MENU BOURGOGNE // 25,00 € / pers\*

Les Oeufs en Meurette à l'Ancienne  
**ou**  
 Jambon Persillé à la Dijonnaise  
 •  
 Bourguignon de Charolais  
 Écrasée de Pommes de Terre  
**ou**  
 Quenelle de Brochet Sauce Nantua  
 Riz Pilaf  
 •  
**(Supplément Fromage 4€)**  
 Époisses au Marc de Bourgogne  
 •  
 Vacherin Glacé au Cassis  
**ou**  
 Poire à la Dijonnaise  
 •  
 Boissons  
 Eau de source (Plate et Gazeuse)  
 Café

## MENU SYMPOSIUM // 26,00 € / pers\*

Cassolette d'Escargots aux Pleurotes  
**ou**  
 Méli-mélo de Salade aux Foies & Gésiers Confits au Xérès  
**ou**  
 Pressé de Saumon à l'Aligoté - Crème Citronnée  
**ou**  
 Minestrone de Légumes aux Crevettes  
 •  
 Suprême de volaille à la Créole  
**ou**  
 Jambon à l'Os aux Champignons des Bois & à la Crème  
**ou**  
 Croustillant de Perche à la Fondue de Poireaux  
**ou**  
 Parmentier de Confit de Canard aux Épices douces  
 •  
**(Supplément Fromage 3€)**  
 Duo du Fromager  
**ou**  
 Faisselle de Fromage Blanc au coulis  
 •  
 Moelleux au Chocolat Cœur Coulant - Crème Anglaise  
**ou**  
 Panna Cotta Citron Vert & Mangue  
**ou**  
 Dôme au Chocolat Façon Forêt Noire  
**ou**  
 Nougat Glacé - Coulis de Fruits Rouges  
 Boissons :  
 Eau de Source (plate et gazeuse)  
 Café

# NOS COCKTAILS



## **PRIMO (5 pièces/ personne) : 5,50 €**

- Petits choux au Saumon
- Hérisson de Jambon Persillé
- Houmous de Légumes Epices - Chips de Légumes
- Croustillant de Chèvre - Basilic et tomate confites
- Canapé Guacamole et crevette

## **TEMPO (7 pièces/ personne) : 7,70 €**

- Canapés Assortis (Crevette, Foie Gras, Saumon Fumé)
- Mini Blinis en Folies
- Hérisson de Jambon persillé
- Pain Surprise (1 pain = 40 pièces)
- Bruschetta au Caviar d'Aubergine et roquette
- Cupcake olive et vin blanc
- Bouchée de Polenta à l'Italienne

## **MODERATO (10 pièces/ personne) : 11,50 €**

- Canapés Assortis (crevettes, foie gras, saumon fumé)
- Gravelax de saumon - crème d'Aneth
- Mini Blinis en folies
- Bruschetta au caviar d'aubergine et roquette
- Verrines salées (Crème de petit pois landaise - Mousse de roquette sur lit de betterave rouge - Faisselle aux herbes et gambas marinée - Mousse de carottes au cumin et tuile de parmesan)
- Pain surprise (1 pain = 40 pièces)
- Petits choux au saumon
- Macarons sucrés assortis
- Verrines gourmandes (Café croquant - Duo fraise et rhubarbe - Ananas aux épices - Tiramisu exotique - Crème au lait d'amandes et griottes)
- Mini pâtisseries assorties (Financier - Mille-Feuille à l'ancienne - Moelleux au chocolat)

## **CONCERTO (15 pièces/ personne) : 17,50 €**

- Canapés Assortis (crevettes, foie gras, saumon fumé)
- Minis Burgers
- Gravelax de saumon - crème d'Aneth
- Mini Blinis en folies
- Hérisson de jambon persillé
- Concombre farci aux rillettes de poulet
- Verrines salées (Crème de petit pois landaise Mousse de roquette sur lit de betterave rouge Faisselle aux herbes et gambas marinée Mousse de carottes au cumin et tuile de parmesan)
- Kouglouf (1 pain = 40 pièces)
- Pain surprise nordique saumon fumé (1 pain = 40 pièces)
- Petits choux au saumon
- Croustillants d'Escargots
- Macarons sucrés assortis
- Verrines gourmandes (Café croquant Duo fraise et rhubarbe - Ananas aux épices Tiramisu exotique - Crème au lait d'amandes et griottes)
- Mini pâtisseries assorties (Financier Mille-Feuille à l'ancienne - Moelleux au chocolat)
- Cannelé Bordelais

### **OPTION PLANCHA (200g / personne) (en saison) : 15,00 €**

- Aiguillette de Canard, Émincé de Volaille, Lanières de Bœuf aux Épices
- Noix de St Jacques à l'Huile Vierge, Crevettes aux Piments d'Espelette, Gambas, Petits Légumes croquants

### **PIANISSIMO (20 pièces/ personne) : 25,00 €**

- Canapés Assortis (crevettes, foie gras, saumon fumé)
- Gravelax de saumon - crème d'Aneth
- Mini Blinis en folies
- Croustillant de chèvre au basilic et tomate confite
- Hérisson de jambon persillé
- Mini Moricette au jambon cru
- Verrines salées (Crème de petit pois landaise - Mousse de roquette sur lit de betterave rouge - Faisselle aux herbes et gambas marinée - Mousse de carottes au cumin et tuile de parmesan)
- Kouglof (1 pain = 40 pièces)
- Pain surprise nordique saumon fumé (1 pain = 40 pièces)
- Petits choux au saumon
- Croustillants d'Escargots
- Cupcake olive et vin blanc
- Minis Burgers
- Soupe froide ou chaude selon la saison
- Parmentier de canard à la patate douce
- Toast aux fromages (brie - chèvre au miel)
- Macarons sucrés assortis
- Verrines gourmandes (Café croquant - Duo fraise et rhubarbe - Ananas aux épices - Tiramisu exotique - Crème au lait d'amandes et griottes)
- Tartare de fruits à la cannelle
- Mini pâtisseries assorties (Financier - Mille-Feuille à l'ancienne - Moelleux au chocolat)
- Cannelé Bordelais



## VOUS VENEZ DE :

### LANGRES, TROYES, NANCY, METZ :

#### AUTOROUTE A 31- SORTIE DIJON NORD, IS/TILLE - SELONGEY

Après le péage, prendre rocade Est direction A38 PARIS.

Sur la rocade Est échangeur N°34, direction DIJON TALANT. Au 1er feu tricolore le long du lac prendre à Droite

### DOLE, BESANÇON, BELFORT, MULHOUSE, NANCY, METZ :

#### AUTOROUTE A 36 - A39 - SORTIE n°3 DIJON CENTRE

Après le péage, prendre direction A38 PARIS sur la rocade Est.

Sur la rocade Est échangeur N°34, direction DIJON TALANT. Au 1er feu tricolore le long du lac prendre à Droite

### AUXERRE, PARIS, POUILLY :

#### AUTOROUTE A 38 - SORTIE DIJON

A la sortie de PLOMBIÈRES-LES-DIJON. Au 1er feu tricolore prendre à Droite

### BEAUNE, CHALON/SAONE, LYON, MARSEILLE :

#### AUTOROUTE A6 & A 38 - SORTIE CHENÔVE - MARSANNAY

Après le péage prendre direction A38 PARIS par rocade Est.

Sur la rocade Est échangeur N°34, direction DIJON TALANT. Au 1er feu tricolore le long du lac prendre à Droite

### BUS : LIGNE 12 (DARCY >> PLOMBIERES-LES-DIJON)

>> Direction PLOMBIERES-LES-DIJON >> Arrêt PARC À BATEAUX traverser la rocade et remonter à droite sur 200m

>> Direction DARCY >> Arrêt SEIZE VANNES et descendre, sur la gauche sur 200m

Depuis Dijon centre le long du lac «5 ème feu à Gauche».

### COORDONNÉES GPS

Longitude : 4,9917

Latitude : 47,3310

Altitude : 238 m

Le Domaine du Lac - Lac Kir  
21370 PLOMBIÈRES - LÈS - DIJON



PARIS

A38

Arrêt  
Seize Vannes

Arrêt  
Parc à Bateaux

DIJON

PARKING PUBLIC P5

Parking public P2

Mini Golf

Parking Public P1

le Domaine du Lac

LAC KIR